



eve's  
kitchen

# EVENT

# Menu

FOOD | DRINKS | PEOPLE | MUSIC | QUALITY | AFFORDABLE | FUN | PEOPLE



# BIENVENUE.

---

Herzlich willkommen im Eve's Kitchen – wo deine Veranstaltung mehr als nur ein Datum im Kalender ist. Mein Name ist Lothar, dein kreativer Kopf hinter den Kulissen, der mit Leidenschaft und Hingabe dafür sorgt, dass das Essen auf deinem Event mehr als nur eine Verpflegung, sondern ein unvergessliches Erlebnis wird.

Es erfüllt mich mit Stolz und Freude, wenn ich an die vielen Momente denke, in denen unsere Gäste ihre Begeisterung mit uns geteilt haben. Worte wie „Die kreativen Kreationen werden uns noch lange in Erinnerung bleiben“, oder „Ich wünschte, ich könnte jeden Tag im Eve's Kitchen essen. Alle Teilnehmer liebten das Essen“, spornen mein Team und mich täglich an, uns stetig zu verbessern und neue Geschmackswelten zu erschaffen. Es ist diese Leidenschaft fürs Kochen und der Wunsch, dich zu begeistern, die uns antreiben.

Auf den nächsten Seiten dieser Bankettmappe findest du eine Auswahl unserer kulinarischen Highlights, die mit viel Liebe zum Detail und einem tiefen Verständnis für Qualität und Geschmack zusammengestellt wurden. Doch unser Service geht weit über das vorgegebene Menü hinaus. Wir verstehen, dass jeder Anlass einzigartig ist, genau wie deine Vorstellungen und Wünsche. Solltest du also in unserer Auswahl nicht das Passende finden, freue ich mich darauf, gemeinsam mit dir ein massgeschneidertes Angebot zu kreieren, das perfekt auf deine Bedürfnisse abgestimmt ist.

Ich kann es kaum erwarten, dich persönlich im Eve's willkommen zu heissen und mit dir zusammen ein Event zu gestalten, das in Erinnerung bleibt. Bis dahin sende ich dir herzliche Grüsse aus unserer Küche.

Mit kulinarischen Grüssen,

Lothar Christ & das Eve's Küchenteam



## **i** Generelle Information:

Die Angegebenen Preise sind in CHF, inkl. Mehrwertsteuer von 8,1% und verstehen sich pro Person.

# TAGESPAUSCHALEN

---

## JOIN

105.00

Morning	Zwei Vormittagssnacks
Lunch	Zwei Vorspeisen & zwei Hauptgänge   ein Dessert
Afternoon	Zwei Nachmittagssnacks

\*Dieses Package ist für CHF 84.50 p.P. auch als Halbtagespauschale erhältlich und beinhaltet eine Kaffeepause & einen Lunch.

**i** Die Pausenzeiten sind begrenzt auf 30 Minuten für Morning & Afternoon Snacks sowie 90 Minuten für den Lunch. Während diesen Zeiten sind Kaffee, Tee und Wasser inklusive, ausserhalb auf Konsumation. Für einen Aufpreis von CHF 19.50 p.P. steht das genannte Angebot über den gesamten Zeitraum der Anlasses à discretion zur Verfügung.

## Upgrade your Day

Welcome Coffee: Mini Gipfeli   Kaffee   Tee	8.50
Jede weitere Vorspeise oder Dessert	5.50
Ein zusätzlicher Hauptgang	12.00
Add Ons zu Deiner Kaffeepause:	
Früchtekorb pro Person	3.00
Fruchtsalat im Glas	4.50
Obstspiessli	4.50
Birchermüesli mit Beeren	4.50
zweierlei frische Smoothies	6.50
Dreierlei kleine Butterbrezel	3.50
Danish Pastry	4.00
Banana Bread -vegan-	4.00
All Day Powerbar: JED Nussmischung   Bananenchips   geröstete Kokosflakes   Cranberries   Nuss- und Fruchtriegel	9.50
Blechkuchen oder Cake   Schlagrahm	4.50
Brownies & Caramel	4.00
Nuss- und Fruchtriegel	4.50
Loaded Focaccia   getrocknete Tomaten   Frischkäse   Rucola	4.00
Mini Quiche   mediterran   Sauerrahm   Schnittlauch	4.00
Mini-Sandwiches (classic & vegi)	4.00

## LUNCHPAKETE OHNE TAGESPAUSCHALEN

---

### JOIN

57.00

Zwei Vorspeisen, zwei Hauptgänge und ein Dessert (Chef's Choice) inkl. Kaffee, Tee und Mineralwasser à discrétion

### EXPLORE

69.00

Drei Vorspeisen, zwei Hauptgänge & zwei Desserts (Chef's Choice), inkl. Kaffee, Tee und Mineralwasser à discrétion

**i** Gerne servieren wir diese beiden Angebote ab 40 Personen.

### SANDWICH LUNCH

Gemischte Sandwiches inkl. veganer Option (Chef's Choice) 16.50

Kleiner Salat dazu? Gerne servieren wir zusätzlich einen saisonalen Salat mit unserem JED-Kräuter dressing im Mini Bowl dazu. 5.00

## LUNCHPAKETE

---

### CREW CATERING

28.50

Salat, warmer Hauptgang, kleines Dessert (Chef's Choice)

**i** Während den Lunchzeiten (11:30 - 13:30 Uhr) bieten wir das Crew Catering gerne im Eve's Kitchen an. Die Konsumationen werden nach effektivem Verbrauch verrechnet.

Um deinen Mitarbeitenden ausserhalb der Lunchzeiten eine optimale Qualität zu gewährleisten, stellen wir dir ab 25 Personen Crew Catering auf Wunsch gerne einen Koch zur Verfügung (CHF 65 / Stunde).

# APÉRO PACKAGES

---

## JOIN

39.00

Drei Fingerfood Häppchen (Chef's Choice)  
Ein Weisswein (Sommelier's Choice)  
Bier | Orangensaft | Wasser

## EXPLORE

49.00

Fünf Fingerfood Häppchen (Chef's Choice)  
Ein Weisswein und ein Schaumwein (Sommelier's Choice)  
Bier | Orangensaft | Wasser

**i** Die Servicezeiten sind begrenzt auf 60 Minuten. Während diesen Zeiten sind die aufgeführten Getränke inklusive, ausserhalb auf Konsumation.

## DARE

75.00

Eine Auswahl an insgesamt acht kalten, warmen und süssen Snacks (Chef's Choice)  
Ein Weisswein & Schaumwein (Sommelier's Choice)  
Bier | Mineralwasser

**i** Die Servicezeiten sind begrenzt auf 90 Minuten. Während diesen Zeiten sind die aufgeführten Getränke inklusive, ausserhalb auf Konsumation.

## STEHTISCH SNACKS

JED-Nussmischung   gemischte Chips	6.50
Hausgemachtes Trüffel-Popcorn	6.50
Marinierte Oliven   Sbrinzmöckli	9.50
Schweizer Rohschinken   Käseplättli	12.00

# APÉRO SPECIALS

---

## APÉRO RICHE - CHEF'S CHOICE

52.00

von unserem Küchenchef für dich zusammengestellt  
Vier kalte & zwei warme saisonale Gerichte

Add On: Zwei Desserts, für dich kreiert

12.00

## APÉRO RICHE

68.00

### Fingerfood

Crispy Panko Beef Bites | Miso Mayo  
Pata Negra Iberico | Pimento de la vera | Focaccia  
Rauchlachs | Gurke | Frischkäse | Dill | Zitrone  
Mini Croque Monsieur | Trüffel | Comté Käse

### Warme Gerichte

Thai Beef Salad | grillierter Rindshohrücken | Gurke | Tomate | Minze |  
salty Peanuts  
Asiatische Dumplings | Tofu | Gemüse | Dipsauce | Sesam

### Dessert

Toblerone Mousse | Blätterteig | Blaubeere  
kleiner Cheesecake | marinierte Beeren | Pistazie

## APERÓ FLAMMKUCHEN - FLYING SERVIERT

klassisch | Creme fraiche | Speck | Zwiebel

CHF 12

vegetarisch | Ziegenkäse | Cherrytomaten | Ruccola | Oliven

vegan | rote Zwiebeln | Feigen | Nüsslikresse

# APÉRO FREE CHOICE

---

## C'EST À TOI, LE CHOIX!

Stelle dir auf Wunsch deinen Apéro individuell zusammen:

Pata Negra Iberico   Pimento de la vera   Focaccia	5.50
Saibling   grüner Apfel   Gurke   Dill   Sauerteig	5.00
Frischkäsebällchen   Pistazie   getrocknete Tomate	4.50
Rohschinkeninvoltini   Olive	5.00
☺ Randentempura   Spicy Yuzu   Sesam «vegan»	4.50
Rindstatar   Trüffelmayo   Schnittlauch	5.50
Crispy Panko Beef Bites   Miso Mayo	5.00
☺ Erbsencreme   Wasabi   Sojaperlen   Nori «vegan»	4.50
Mini Arancini   Safran   Peccorino	4.50
Burrata «Stracciatella»   Sauerteig   Estragonöl   rosa Pfeffer	4.00
Ziegenfrischkäse Mousse   Thymian   Portwein-Zwiebelconfit	4.00
Kleine Bruschetta   Tomate   Basilikum	4.00
Kalbstatar   Zitrone   Echalotte   Brioche   Belper Chnolle	6.00
Tuna Tataki   Sesam   Sojagel   Wasabikresse	5.50
Crevetten Satay   grillierte Ananas   Limette	4.50

**i** Die Mindestmenge sind drei Häppchen und werden nach effektiver Personenzahl verrechnet.

# APÉRO FREE CHOICE

---

## C'EST À TOI, LE CHOIX!

Stelle dir auf Wunsch deinen Apéro individuell zusammen:

Poulet-Yakitori   Sesam	4.50
🍷 Suppeshot   Kaffir   Kokos   Chilliöl «vegan»	3.50
🍷 Suppeshot   saisonale Suppe   Kräuteröl «vegan»	3.50
🍷 Randenfalafel   Pink Hummus   Granatapfel   Korianderkresse «vegan»	4.00
Focaccia   Rohschinken   Frischkäse   Rucola	5.00
Rindstatar   klassisch   Eigelb   Schnittlauch   Brioche	5.50
Mini Croque Monsieur   Trüffel   Käse	4.00
Rohschinken   Melone   Minze	5.00
Rauchlachs   Gurke   Frischkäse   Dill   Zitrone	5.50
rosa Kalbsbraten   Kürbiskernfrischkäse   Radiesli   Crostini	5.50
Salzige Macarons	5.00
Tallegio   Feigensenf   Traube   Nussbrot	4.00
🍷 Erbsen-Guacamole   Crostini   Pistazie   Kresse «vegan»	4.50
Sashimi vom Swisslachs   eingelegte Gurke   Wasabikresse	6.00
Beef Tataki   Ponzu   Frühlingszwiebel	6.00
Salamispiessli   getrocknete Tomate   Olive	4.50
Maccarons   Friandise	7.50

**i** Die Mindestmenge sind drei Häppchen und werden nach effektiver Personenzahl verrechnet.

# SEATED DINNER

Drei-Gang Menu

ab 66.00

Vier-Gang Menu

ab 86.00

**i** Gerne darfst du dir dein Wunschmenü mit je einer Vorspeise, einem Hauptgang, einem Zwischengang (beim Vier-Gang-Menü) und einem Dessert individuell zusammenstellen.

## Vorspeisen Frühling / Sommer

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| ☑ | Bunte Blattsalate   Tomaten   Gurke   Fenchel   Granatapfelkerne   Kräuterdressing        | 14.00 |
|   | Mini Burrata   bunte Tomaten   Basilikum   Pistazie                                       | 18.00 |
|   | Grüner Spargel lauwarm   italienischer Rohschinken   Tomaten-Vinaigrette   Parmesan       | 22.00 |
|   | Mini Lattich   Zitronen-Parmesandressing   grüner Spargel   Erbsen   Radiesli   Sauerteig | 16.00 |
|   | Orientalische Ofenrübli   Feta   Couscous   Zitronenjoghurt   Dukkah                      | 15.00 |
|   | Rauchlachs   Crème fraîche   kalte Gurkensuppe   Dillöl   gepuffter Amaranth              | 18.00 |
| ☑ | Röstpaprikasuppe   Zitronen-Sesamjoghurt   Mandel Dukkah                                  | 16.00 |
|   | Mini-Burrata   Gurke   Wassermelone   Minze   bunte Tomaten   Focaccia                    | 18.00 |
|   | Gazpacho   gebratene Risencrevette   Basilikumöl   Focaccia                               | 18.00 |
|   | Tuna Tataki   Ponzu   Daikon Rettich   Radiesli   Frühlingszwiebel   Miso   Sesam         | 24.00 |
|   | Tatar & Kaviar vom Saibling   Buttermilch   Estragon   Gurke   Radiesli                   | 26.00 |
|   | JED's Vitello Tonnato   rosa Kalb   gebratener Tuna   Parmesancreme   Focaccia            | 26.00 |
|   | Rindstatar   Buchweizen Crêpes   Kerbel Crème fraîche   Kräutersalat                      | 24.00 |
|   | Tatar vom Bio-Rübli   natives Rapsöl   Kürbiskerne   Jalapeñocreme   Kressesalat          | 18.00 |
| ☑ | Swisslachs   Avocado   Mango   Sauerampfer   eingelegte Senfkörner                        | 24.00 |



# SEATED DINNER

Drei-Gang Menu

ab 66.00

Vier-Gang Menu

ab 86.00

**i** Gerne darfst du dir dein Wunschmenü mit je einer Vorspeise, einem Hauptgang, einem Zwischengang (beim Vier-Gang-Menü) und einem Dessert individuell zusammenstellen.

## Hauptgänge Frühling / Sommer

Rindsentrecôte   Portweinjus   saisonales Gemüse   Kartoffelgratin	49.00
Maispoularde „Suprême“   Burrata   Basilikumöl   mediterranes Gemüse   Salbeignocchi	38.00
24h geschmorte Kalbsschulter   Rahmjus   Frühlingsgemüse   Weisse Polenta	46.00
Tagliata vom Rindshohrücken   Parmigiano Reggiano   Rucola   Rosmarinkartoffeln	52.00
Grillierter Kalbshohrücken   Champignon-Risotto   Spinat   gerösteter Blumenkohl	52.00
Wolfsbarschfilet   Buttermilch-Beurre-blanc   sommerliches Gemüse   Venere-Reis	46.00
☑ Smashed Potato   Erbsenpüree   veg. Sauerrahm   Kräutersalat   Granatapfel	36.00
Rindsfilet   Madeirajus   grüner Spargel   Olivenöl-Kartoffelstampf   Cherrytomate	54.00
☑ Ratatouille   Basilikum-Tomatensugo   gebackene Polenta-Cubes   Rucola	36.00
Kalbsnierstück   Kräutermantel   grünes Frühlingsgemüse   Hasselback-Kartoffeln	52.00



# SEATED DINNER

## Vorspeisen Herbst / Winter

① Saisonale Blattsalate   Pfälzer Rüebl   Grapefruit   Granatapfelkerne Kräuter dressing	14.00
① Pastinakensuppe   Kaffeeöl	16.00
① Getrüffelte Marronisuppe   geschmorter Rotkabis   Orangenöl	18.00
Randentatar   gratinierter Ziegenkäse   Thymian-Honig   Haselnuss	18.00
Mini-Burrata   rote und gelbe Randen   Blutorange   Pistazie   Dill	18.00
Lachstatar   Granny Smith   Rande   Meerrettich   Yuzu Ponzu   Nori   Buchweizen	22.00
Parmesansuppe   gebackene Black Tiger Crevette	19.00
60-°C-Freilande   Kartoffel-Espuma   cremiger Lauch   Bündnerfleisch   Schnittlauch	22.00
Kalbstatar   Eierschwämmli   Nussbutter Schaum   Panko   Staudensellerie	26.00
Beefconsommé   Garnelenteigtasche   Thai-Frühlingszwiebeln	22.00
Rindstatar   Buchweizen-Crêpes   Kerbel Crème fraîche   Kräutersalat	24.00
Swisslachs   Avocado   Mango   Sauerampfer   eingelegte Senfkörner	24.00
① Geschmorte Bio-Rüebl   Tatar   Meerrettich   Nori   Buchweizen   Mizuna	22.00



# SEATED DINNER

## Hauptgänge Herbst / Winter

Rindsentrecôte   Portweinjus   Saisongemüse   Kartoffelgratin	49.00
Maispoulardenbrust   Rahmjus   gebratene Pilze & Wurzelspinat   Fregola	38.00
24h geschmorte Kalbsschulter   Rahmjus   Saisongemüse   Kartoffel-Mousseline	46.00
BBQ-Rinderbrust   Jus   dreierlei Sellerie   Saisonale Greens	44.00
Gebackener Kürbis   Harissa   Burrata-Espuma   Ravioli   Kernöl	36.00
🍷 Geschmorter Spitzkabis   veganer Jus   gebratene Pilze   Pastinakenpüree	36.00
Zanderfilet   Schwarzwurzel   Spinat   Topinambur	46.00
Kalbsnierstück   Morchelsauce   Sherry   saisonales Gemüse   Tagliatelle	52.00
Kalbskopfbäggli   Madeirajus   Cipollotti-Risotto   Pilze   Portulak	48.00
Rindsfilet   Madeirajus   Stängelbrokkoli   Kartoffel-Selleriepüree   Butter-Crumble	58.00
Kalbsfilet   Trüffeljus   Brokkoli   Flower-Sprouts   Selleriepüree	62.00
Rosa Entenbrust   Orangen-Thymianjus   gebratener Spitzkabis   Pastinakenpüree	52.00
Grillierter Kalbshohrücken   Champignon-Risotto   Spinat   gerösteter Blumenkohl	52.00

## Zwischengänge für das Vier-Gang-Menü

ab CHF 16

Wähle für deinen Zwischengang eine zweite, saisonale Vorspeise aus dem Angebot.

**i** Gerne empfehlen wir dir auch einen individuellen, auf dein ausgesuchtes Menü angepassten Zwischengang.



# DESSERTS

Schoggischnitte   Mousse   Cassis-Gel & Sorbet   Crumble	16.00
Pistaziencreme   Blätterteig   Himbeere   Joghurtglace	16.00
Ⓢ Matcha Panna Cotta   Mango   Passionsfrucht   Kokosglace	16.00
Lauwarmer Schoggikuchen   Pistazie   Sauerrahmglace	16.00
Cheesecake   marinierte Beeren   Sorbet	16.00
Toblerone-Parfait   Kirschen   Florentiner	16.00
Schokoladentarte   Ganache   Piemonteser Haselnüsse   Sauerrahmglace	18.00
Zimtstern-Mille-feuille   Blätterteig   Bratapfelragout   Haselnuss   Vanilleglace	16.00
Schweizer Käseauswahl   Feigensenf   Birnenbrot   Trauben   Nüsse	16.00

## ADD-ONS

**Mini-Macarons | Petits Fours** 8.00

**JEDs grosses Käsebrett-Buffer** 12.00

Grosse Auswahl an Schweizer Käsespezialitäten | Früchte- und Weissbrot  
| Zwetschgen-Feigensenf | Trauben | Nüsse

**Upgrade: Dessertbuffet (vier Stück wählbar)** 19.00

Cheesecake | marinierte Beeren | Pistazie

Brownie | Vanillecreme | Karamell | Blaubeere

Ⓢ Matcha Panna Cotta | Kokos | Mango | Passionsfrucht

Toblerone-Mousse | Blätterteig | Blaubeere

Tiramisu | Kaffee | Kakao | Cantuccini

Schoggimousse | Ganache | Kirschragout

Pistaziencreme | Blätterteig | Himbeeren

Schweizer Käseauswahl | Feigensenf | Birnenbrot

Mangowürfel | Basilikum | Honig-Mascarpone

Salzige Macadamia

Coeur Coulant | Vanilleglace | Karamell-Crumble



# STREETFOOD & STANDING DINNER

**i** Dieses Angebot servieren wir dir gerne ab 100 Personen. Die Anzahl der wählbaren Hauptgänge richtet sich dabei nach deiner Gästeanzahl:

## Streetfood Dinner

100-199 Gäste: 3 Hauptgänge  
200-399 Gäste: 4 Hauptgänge  
> 400 Gäste: 5 Hauptgänge

## Standing Dinner

100-299 Gäste: 3 Hauptgänge  
> 300 Gäste: 4 Hauptgänge

Für jede zusätzlich gewünschte Food-Station verrechnen wir CHF 19 pro Person für zusätzliche Personalkosten und Warenaufwände.

## STREETFOOD MENU

89.00

### Vorspeisen (alle vier inklusive)

Caesar Salad | Parmesandressing | Crunchy Bacon | Brioche-Croutons

Glasnudelsalat | Crevetten | Gurke | Mango | Rüebl | Minze

Burrata „Stracciatella“ | Wassermelone | Minze | bunte Tomaten

🍷 Orientalischer Blumenkohl & Ofenrüebl | Couscous | Zitronenjoghurt | Dukkah

### Hauptgänge (Auswahl anhand der Gästeanzahl, siehe oben)

Züri-Dog | Wiediker Bratwurst | JED Hot-Dog-Sauce | Röstzwiebeln | süss-saure Gurke

🍷 Bao Bun | Pulled Beef oder Planted | Crunchy Gemüse | Salty Peanuts

Crispy Fried Chicken Bowl | Mangodip | Cole Slaw | Sesam

🍷 Asiatische Dumplings | Gemüse | Tofu | Sesam | Dipsauce

Fish & Chips | Tatarsauce – Flying aus dem Bauchladen serviert

Crispy Chicken Burger | Croissant-Bun | Chinakohl | Sriracha-Mayo

🍷 Mezze-Bowl | Hummus | Taboulé | orientalischer Salat | Pouletspiessli oder Falafel | Granatapfel

Satay-Pouletspiessli | Green Papaya Salad | Tomate | Limette | Chili | Erdnüsse

Pastrami-Sandwich | Swiss Beef | Sauerkraut | Bergkäse | Dijon-Mayo

Shawarma-Poulet | Kräutersalat | Smashed Potato | Knoblidip

# STREETFOOD DINNER

---

## Hauptgänge (Auswahl anhand der Gästeanzahl, siehe S. 12)

Italian Pasta | Burrata „Stracciatella“ | Rindfleischbällchen | mediterraner Gemüsesugo

- ☑ Poké-Bowl | Sashimi Salmon oder Tofu | Sushireis | Mango | Avocado | Edamame
- Berliner Currywurst | 100 % Kalbsbratwurst | Signature-Currysauce | Toppings | Semmeli

## Desserts (zwei wählbar)

Cheesecake | marinierte Beeren | Pistazie

Brownie | Vanillecreme | Karamell | Blaubeere

- ☑ Matcha Panna Cotta | Kokos | Mango | Passionsfrucht
- Toblerone-Mousse | Blätterteig | Blaubeere
- Tiramisu | Kaffee | Kakao | Mangowürfel
- Schoggimousse | Ganache | Kirschragout
- Pistaziencreme | Blätterteig | Himbeeren
- Schweizer Käseauswahl | Feigensenf | Birnenbrot
- Mangowürfel | Basilikum | Honig-Mascarpone | salzige Macadamia
- Coeur Coulant | Vanilleglace | Karamell-Crumble
- Griechisches Joghurtglace | Honig | Pistazie
- ☑ Gasparini-Glace und Sorbet aus dem Bauchladen serviert



# STANDING DINNER

---

JOIN

99.00

## Vorspeisen (vier wählbar)

Rindstatar | klassisch | Eigelb | Brioche

Caesar Salad | Parmesandressing | Crunchy Bacon | Brioche-Croutons

Cajun-Gewürzlachs | Gurken-Mangosalat | Minze | schwarzer Sesam

Glasnudelsalat | Crevetten | Gurke | Mango | Rüebli | Minze

④ Orientalischer Blumenkohl & Ofenrüebli | Couscous | Zitronenjoghurt | Dukkah

Rauchlachs | Crème fraîche | Granny Smith | Gurke | Dill

Thai Green Papaya Salad | Limette | Chili | Erdnuss

④ Saisonale Suppe – im Glas Flying serviert

④ Linsen-Bulgur-Salat | Wassermelonen-Salsa | Stangensellerie | Minze

Grüne Spargeln | Rohschinken | getrocknete Tomaten | Pinienkerne (wenn saisonal verfügbar)

④ Tatar vom Bio-Rüebli | Hanfsamen | Jalapeño-creme | Kürbiskerne | Sauerteig

Karamellisierte Ziegenkäse | Thymian-Honig | Balsamicolinsen | Feigen | Granatapfel | Mandel

④ Tomaten-Ingwer-Salat | karamellisierte Räuchertofu | Sesam

Randensalat | Orangenfilets | Feta | Balsamico | Pistazie

Burrata «Stracciatella» | bunte Tomaten | Basilikum

Rindfleischsalat | Thai-Style | rote Zwiebeln | Gurke | Tomate | Minze

Crevettencocktail | Ananas | Mini-Lattich

Rindstatar «Asia» | Mango | Gurke | Sesam | Ingwer

Swiss-Lachssashimi | Mini-Lattich | Gurke | Minze | Granny Smith | schwarzer Sesam

④ Pink Hummus | Randen-Granatapfelsalsa | Mini-Pita

Gerösteter Blumenkohl | griechischer Joghurt | Dukkah | Tomatensalsa

④ Fenchelsalat | Orange | Couscous | Avocado | Pistazie | Dill



# STANDING DINNER

---

## Hauptgänge (Auswahl anhand der Gästeanzahl, siehe S. 12)

Tagliata vom Rindshohrücken | Parmigiano Reggiano | Rucola | Röstkartoffeln

Rindsentrecôte | Pecorino | Kartoffelgratin | Gremolata

☑ Mezze-Bowl | Hummus | Taboulé | orientalischer Salat | Falafel | Granatapfel

☑ Asiatische Dumplings | Gemüse | Tofu | Sesam | Dipsauce

Mediterranes Poulet | gebackene Kartoffelspalten | Tzatziki | Rucola

Lachsfilet | Zitronenbutter | Erbsenpüree | Chinakohl | Fenchel-Kräutersalat

BBQ-Rinderbrust | Jus | Sellerie-Chips & Püree | Saisonale Greens

☑ Ravioli «Melanzane» | bunter Cherrytomatensugo | mariniertes Spinat

Pasta al Pesto | Burrata-Espuma | Orecchiette | hausgemachtes Pesto | Pinienkerne

Pasta «Pecorino-Feige» | Parmesansauce | frischer Spinat

Eglichenusperli | Sauce Tattare | Zürifries – Flying serviert

Flanksteakstreifen | Ofengemüse | Chimichurri

Gebackenes Poulet | Kartoffel-Gurkensalat | Kresse-Dip

Bündner-Capuns | vegetarisch | Bergkäse | Milchbouillon | Estragonöl



# STANDING DINNER

---

## EXPLORE

119.00

### Vorspeisen (vier wählbar)

Tuna | Mango | Avocado | Tomate | eingelegte rote Zwiebeln

Kalbstatar | Belper Chnolle | gebackene Kapern | Sauerampfer | Croutons

Rindstatar | Trüffelmayo | Schnittlauch | Brioche

Hausgebeizter Swiss-Lachs | Kaviar | Schnittlauch-Crème-fraîche | Malzbrot

Tatar & Kaviar vom Saibling | Buttermilch | Estragon | Gurke | Radiesli

🌱 Tatar vom Bio-Rüebli | Hanfsamen | Jalapeñocreame | Kürbiskerne | Sauerteig

Kingfish-«Ceviche» | Avocado | Mango | Limette | Pickles

Swiss-Lachssashimi | Mini-Lattich | Gurke | Minze | Granny Smith | Sesam

Rote und gelbe Randen | Burrata „Stracciatella“ | Feigen | Pistazie

Schweizer Büffelmozzarella | Wassermelone | bunte Tomaten | Minze

Geräucherte Entenbrust | Sellerie | Mandarine | Brunnenkresse | Baumnuss

Pastinakensuppe | Kaffeeöl – Suppen-Shot Flying serviert

### Hauptgänge (Auswahl anhand Gästeanzahl, siehe S. 7)

Rindsfilet live tranchiert | grillierte Peperoni | Kartoffelgratin

Kalbskopfbäggli | Trüffeljus | Wurzelgemüse | Cipollotti | Selleriepüree

Rindstatar | Stangensellerie | Sauerteigbrot aus dem Kontaktgrill | Estragonsenf

Trüffelravioli | Parmesansauce | frischer Spinat | Haselnuss

Zanderfilet | Erbsenpüree | Mandel-Minz-Pesto | wilder Brokkoli

🌱 Japanische Teigtaschen | Shiitake-Dashi | Bimi-Brokkoli

🌱 Geschmorter Spitzkabis | veganer Jus | gebratene Pilze | Pastinakenpüree

Weisses Portwein-Risotto | gebratene Pilze | Portulak | Haselnuss | reifer Sbrinz

Wolfsbarsch | Zitronensauce | sommerliches Gemüse | Venere-Reis

Kalbsschulter 54 °C | weisse Portweinsauce | Estragonöl | Röstzwiebelstock | Kresse

Speck-Zander | lauwarmer Apfel-Linsensalat | Brunnenkresse

Zander | Rotweinbutter | Pastinakenpüree | Lardo

# STANDING DINNER

---

## Desserts (zwei wählbar, jedes weitere Dessert + CHF 6.–)

Cheesecake | marinierte Beeren | Pistazie

Brownie | Vanillecreme | Karamell | Blaubeere

☺ Matcha Panna Cotta | Kokos | Mango | Passionsfrucht

Toblerone-Mousse | Blätterteig | Blaubeere

Tiramisu | Kaffee | Kakao | Mangowürfel

Schoggimousse | Ganache | Kirschragout

Pistaziencreme | Blätterteig | Himbeeren

Schweizer Käseauswahl | Feigensenf | Birnenbrot

Mangowürfel | Basilikum | Honig-Mascarpone | salzige Macadamia

Coeur Coulant | Vanilleglace | Karamell-Crumble

## ADD-ONS

**Go Live** – Du wünschst für deine Veranstaltung eine extra Portion Action? Dann wähle aus dem Live-Kitchen-Menü aus:

Frisch aus dem grossen Pizzaofen | Pinsa Romana | Rohschinken | Burrata  
«Stracciatella» | mediterranes Gemüse | Rucola 12.00

Pasta Live – am Stand frisch produzierte Tagliatelle | Tomatensugo |  
Basilikum | Belper Chnolle 16.00

Live aus dem dampfenden Stickstoffkessel | griechisches Joghurtglace |  
Honig | Pistazie 8.00

Zuckerwatte – frisch aus unserer Maschine zum Dessert 5.00

Cajun-Popcorn zum Apéro – frisch aus unserer Maschine 3.00



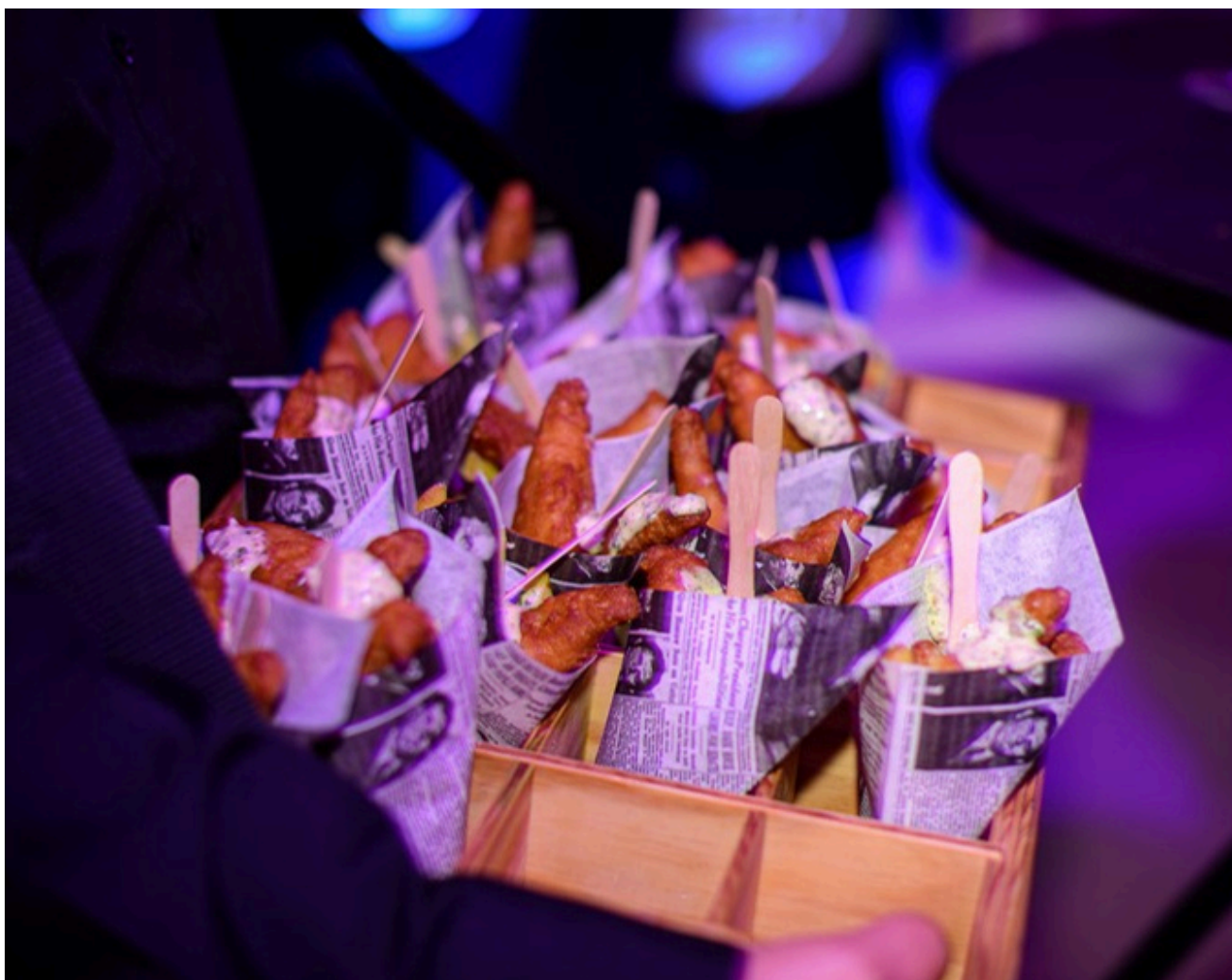
# STANDING DINNER

---

## Midnight Snack

Mini-Hot-Dog   Wiediker   JED-Hot-Dog-Sauce   Röstzwiebeln   süss-saure Gurke	10.00
Fish & Chips   Tatarsauce	10.00
Ⓟ Parmesan-Trüffel-Fries   Trüffelmayo	8.50
Sweet-Potato-Fries   Avocadodip	7.50

Ab 23:00 Uhr werden bis zum effektiven Ende des Midnight Snacks zwei Köche zu CHF 75 pro Stunde verrechnet.



# STANDING DINNER

---

## BBQ-DINNER "JOIN"

72.00

**i** Dieses Angebot servieren wir nur in unserem Restaurant «Eve's Kitchen» und für bis zu 200 Gäste.

### Salatbuffet

Kartoffelsalat | Gurken | Radiesli | Kresse

Teigwarensalat | getrocknete Tomaten | Mini-Mozzarella | Rucola | Pinienkerne

Griechischer Salat | Gurke | Tomate | Peperoni | rote Zwiebel | Feta

Bunte Blattsalate | JEDs Kräuterdressing

Auswahl an Brot

### Grill-Live-Station

Marinierte Pouletschenkelsteaks

Wiedikerli | Kalbsbratwurst

Marinierter Feta | Kräuter-Cherrytomaten | Zucchetti | Basilikum

Senf | Ketchup | Tzatziki

### Desserts

Browniewürfel | Vanillesauce | Karamell | Salty Peanuts

Cheesecake | frische, marinierte Beeren | Pistazien

# STANDING DINNER

---

## BBQ-DINNER "EXPLORE"

105.00

**i** Dieses Angebot servieren wir nur in unserem Restaurant «Eve's Kitchen» und für bis zu 200 Gäste.

### Vorspeisen

Mango-Crevettensalat | Rucola | Avocado

Italienischer Rohschinken | mariniertes Grillgemüse | Parmesanhobel

Büffelmozzarella | Wassermelone | bunte Tomaten | Minze

Kartoffelsalat | Gurken | Radiesli | Kresse

Griechischer Salat | Gurke | Tomate | Peperoni | rote Zwiebel | Feta

Caesar Salad | Speck | Croutons | Parmesandressing

Auswahl an Brot

### Grill Live Station

Rib-Eye-Steaks

Orientalisch marinierte Pouletschenkelsteaks

Pork-Neck-Steaks

Wiedikerli

Ganze Lachsseite | mit Cajun und Limette mariniert

Gebackene kleine Kartoffeln | Sauerrahm

Mediterrane Gemüsepfanne

Hausgemachte Kräuterbutter | Chimichurri | Senf | Ketchup | BBQ-Sauce

### Desserts

Browniewürfel | Vanillecreme | Karamell | Salty Peanuts

Cheesecake | frische, marinierte Beeren | Pistazien

Grosse Obstetage | Wassermelone | Ananas | Mango

eve's  
kitchen

# ALORS, ON DANCE?

*Deine Eve*